Como caramelizar cebolla

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Paloma RK **Recetizador:** Laura Patiño

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

La cebolla caramelizada se utiliza en infinidad de platos. Aunque se puede comprar ya hecha, aquí te explico como hacerla tu mism@.

Ingredientes para 1 persona :

- 2 cebollas medianas
- aceite de oliva
- vinagre de vino
- 3 cucharaditas de azúcar moreno

Preparación:

Paso 1

Cortamos la cebolla tipo juliana y la ponemos en una sartén con un chorrito de aceite a fuego medio durante unos 6 minutos.

Paso 2

Pasados los 6 minutos, con la cebolla ya pochada añadimos las 3 cucharaditas de azúcar y lo dejamos a fuego lento durante 20 minutos moviéndolo constantemente.

Paso 3

Pasado ese tiempo, añadimos un chorro de vinagre y lo dejamos 5 minutos más hasta que se evapore.